

BEJUBLAD

PT

ES

GR

NL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.



En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.



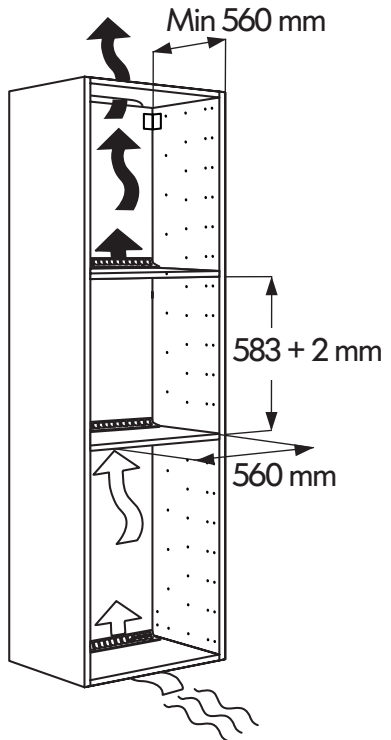
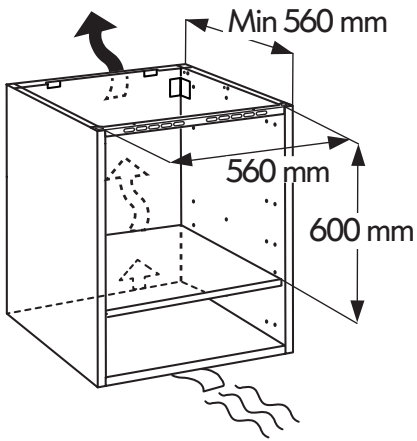
Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.



Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

PORTUGUÊS
ESPAÑOL
ΕΛΛΑΣ
NEDERLANDS

5
23
41
59



Índice

| | | | |
|--------------------------|----|-------------------------|----|
| Informações de segurança | 5 | O que fazer se... | 17 |
| Descrição do produto | 9 | Especificações técnicas | 18 |
| Painel de controlo | 10 | Instalação | 19 |
| Primeira utilização | 10 | Ligação eléctrica | 20 |
| Utilização diária | 10 | Questões ambientais | 20 |
| Tabelas de cozedura | 13 | GARANTIA IKEA | 21 |
| Limpeza e manutenção | 15 | | |

Informações de segurança

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

AVISOS DE SEGURANÇA

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos quentes ou na superfície interior do aparelho, durante ou após a utilização, pois existe o risco de queimaduras. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que constantemente supervisionadas.

⚠️ AVISO: Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização com uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este forno, pois existe o risco de incêndio.

⚠️ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado: deixe o ar quente ou o vapor saírem gradualmente antes de aceder à cavidade do forno - risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠️ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou

para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠️ ATENÇÃO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠️ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠️ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠️ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização.

Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação - risco de choques elétricos. Durante

a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e serradura. Não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho - risco de queimaduras.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível - risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - risco de incêndio.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação através da ficha, caso esta esteja acessível,

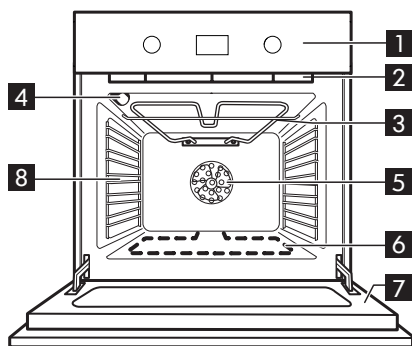
ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais..

⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico por parte do fabricante, técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas, de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas - risco de choques elétricos.

⚠ Em caso de substituição do cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência Autorizado.

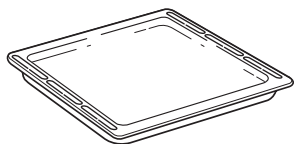
Descrição do produto



- 1** Painel de controlo
- 2** Ventoinha de arrefecimento (não visível)
- 3** Resistência do grelhador
- 4** Lâmpada do forno
- 5** Ventoinha do forno
- 6** Resistência inferior (oculta)
- 7** Porta do forno
- 8** Grelhas laterais

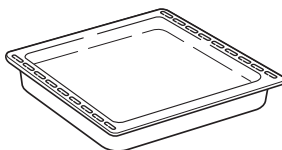
Acessórios

Tabuleiro para assar



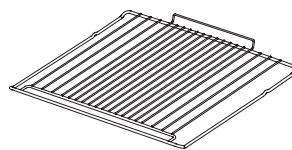
1x

Tabuleiro fundo



1x

Grelha metálica



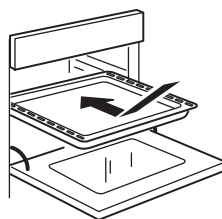
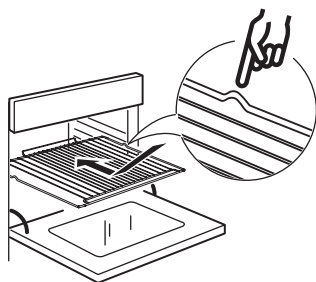
1x

Como introduzir a grelha metálica e outros acessórios

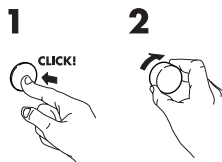
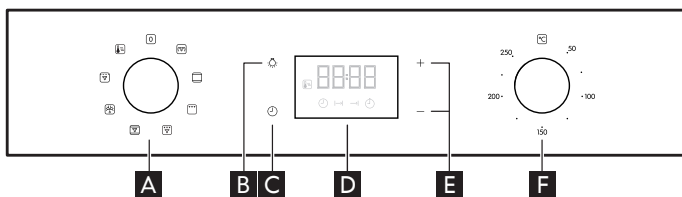
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

Se desejar adquirir um acessório, entre em contacto com o centro de assistência técnica autorizado.



Painel de controlo



- A** Botão seletor
- B** Luz
- C** Programar o temporizador
- D** Visor
- E** Botões de ajuste
- F** Manipulo do termóstato

Botões retráteis

Para utilizar este tipo de botão, pressione-o no centro.
 O botão sai para fora.
 Rode-o para a posição desejada.
 No fim da cozedura, rode o botão para a posição 0 e pressione-o novamente no centro para colocá-lo novamente na sua posição original.

Primeira utilização

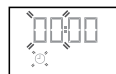
Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Ligar/desligar o forno

Para ligar o forno, rode o botão **A** para a função pretendida; para desligar o forno, rode o botão **A** para a posição "0".

Ajuste da hora

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima até que o ícone e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize ou para acertar a hora e prima para confirmar.

Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize os botões ou para definir os minutos e, em seguida, prima o botão para confirmar.

Nota: quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

Utilização diária

Selecionar uma função

Para selecionar uma função, rode o botão **A** seletor para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.

Ativar uma função

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o **botão do termóstato** para definir a temperatura requerida.



Nota: durante a cozedura é possível e alterar

a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C.

Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

Preaquecimento

Uma vez ativada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.

Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone é fixo no visor

indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: colocar os alimentos no forno antes da fase de preaquecimento estar concluída pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Calor residual

No final da cozedura, e com a função desativada, o ícone (H) poderá permanecer visível no visor quando a ventoinha de refrigeração for desligada. Isto significa que ainda existe calor residual no interior do compartimento.

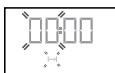
Nota: o tempo necessário para que o ícone se apague depende de uma série de fatores, tais como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, o produto deve ser considerado DESLIGADO sempre que o botão indicador da função esteja na posição 0.

Programar a cozedura

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone (⏸) premido até que o ícone |→| e a indicação “00:00” comece a piscar no visor.



Utilize (+) ou (-) para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima (⏸) para confirmar.

Ative a função rodando o botão do termostato para a temperatura requerida: será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída; em seguida, o forno desliga-se.

Notas: para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão (⏸) até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima para repor o tempo de cozedura para “00:00”.

Esta duração da cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

Programar a hora de fim/início diferido da cozedura

Após definir a duração da cozedura, o início da função pode ser diferido, programando a hora de fim: prima (⏸) até que o ícone →| e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize (+) ou (-) para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima (⏸) para confirmar.

Ative a função rodando o **botão do termostato** para a temperatura pretendida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o **botão seletor** para a posição “0”.

Fim da cozedura

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função de cozedura está concluída e a temperatura arrefeceu.



Rode o **botão seletor** para selecionar uma outra função ou para a posição “0” para desligar o forno.

Nota: caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem “END” alternada com o tempo restante.

Programar o temporizador

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado. Mantenha o ícone (⏸) premido até que o ícone (⏸) e a indicação “00:00” comece a piscar no visor.












Utilize (+) ou (-) para definir o tempo pretendido e prima (⏸) para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão (⏸) até que o ícone (⏸) comece a piscar e, em seguida, utilize (-) para repor o tempo para “00:00”.

Tabela de Funções do Forno

O forno dispõe de 5 níveis de cozedura. Conte a partir do nível inferior.

| Função | Descrição da função |
|--|---|
|  FORNO DESLIGADO | Para desligar o forno. |
|  AR FORÇADO | Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. |
|  CONVENCIONAL (Calor superior e inferior) | Para cozinhar qualquer tipo de alimentos utilizando apenas um nível. Recomenda-se que utilize o 2.º nível. Preequeça o forno antes de introduzir os alimentos. |
|  GRELHADOR | Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Recomenda-se que utilize o 4.º ou 5.º níveis. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro no 3.º ou 4.º níveis e adicione 500 ml de água potável. A porta do forno deve permanecer fechada durante a cozedura. |
|  GRELHADOS COM VENTONINHA | Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro nos níveis intermédios e adicione 500 ml de água potável. |
|  COZEDURA CONVECÇÃO | Para cozinhar bolos com recheio húmido num único nível. Utilize apenas o 2.º nível. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. |
|  DESCONGELAR | Para descongelar alimentos mais rapidamente. Coloque os alimentos no centro da cavidade do forno, no 3.º nível |
|  ECO* | Para cozinhar assados com recheio e carne em pedaços num único nível. Esta função utiliza uma ventilação descontínua e delicada, que evita a desidratação excessiva dos alimentos. Nesta função ECO a luz permanece desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada de novo premindo o botão de confirmação. Para utilizar o ciclo ECO e, conseqüentemente, otimizar o consumo de energia, a porta do forno deve permanecer fechada até ao final da cozedura. Recomendamos que utilize o 2.º nível. Não é necessário preaquecer o forno antes da cozedura. |
|  PREAQUECIMENTO | Para preaquecer o forno rapidamente. No final da fase de preaquecimento, o forno selecionará automaticamente a função CONVENCIONAL. Aguarde até que o forno esteja totalmente preaquecido antes de introduzir os alimentos. |

























*Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 65 / 2014

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "Ar forçado" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis.

Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

Tabelas de cozedura

| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) |
|---|---|-----------------|---------------------------|------------------|--------------------------|
| BOLOS, PASTELARIA, ETC. | | | | | |
| Bolos com levedura |  | X | 2/3 | 160-180 | 30-90 |
| |  | X | 1-4 | 160-180 | 30-90 |
| Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta) |  | X | 2 | 160-200 | 35-90 |
| |  | X | 2-4 | 160-200 | 40-90 |
| Biscoitos/queques |  | X | 3 | 150-170 | 20-45 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 150-170 | 20-45 |
| Massa cozida para pães |  | X | 3 | 180-200 | 30-40 |
| |  | X | 2-4 | 170-190 | 35-45 |
| Merengues |  | X | 2 | 90 | 150-200 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 90 | 140-200 |
| Pão/pizza/pãezinhos |  | X | 1/2 | 190-250 | 15-50 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 200-240 | 20-30 |
| Pizza congelada |  | X | 3 | 250 | 10-30 |
| |  | X | 2-4 | 230-250 | 10-30 |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) |  | X | 3 | 180-200 | 40-55 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 30-60 |
| Vols-au-vent/salgadinhos de massa folhada |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 |
| |  | - | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 20-40 |
| Lasanha/massa no forno/cannelloni/desenformados |  | X | 2 | 190-200 | 45-65 |
| Lasanha e carne |  | X | 1-4 | 200 | 50-100*** |
| Carne e batatas |  | X | 1-4 | 190-200 | 45-100*** |
| Peixe e legumes |  | X | 2-4 | 180 | 30-50*** |
| Refeição completa Tarte de frutas (Nível 5) / Lasanha (Nível 3) / Carne (Nível 1) |  | X | 1-3-5 | 180-190 | 40-120*** |
| Carne assada/carne assada recheada |  | - | 2 | 180-200 | 100-150*** |






| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) |
|---|---|-----------------|---------------------------|------------------|--------------------------|
| CARNE | | | | | |
| Borrego/vitela/vaca/porco 1Kg |  | X | 3 | 190-200 | 80-120 |
| Frango/coelho/pato 1Kg |  | X | 2 | 200-230 | 50-100 |
| Peru/ganso 3Kg |  | - | 2 | 190-200 | 100-160 |
| PEIXE | | | | | |
| Peixe no forno/em cartucho de papel 0.5Kg (filete, inteiro) |  | X | 2 | 170-190 | 30-50 |
| LEGUMES | | | | | |
| Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas) |  | X | 2 | 180-200 | 50-70 |

Tabela de cozedura com a função GRILL

| Tipo de alimento | Função | Pré-aquecimento | Nível (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín.) |
|---|---|-----------------|---------------------------|------------------|--------------------------|
| Tostas |  | 5' | 5 | 250 | 1-4 |
| Filetes/postas de peixe |  | - | 4 | 230 | 10-30* |
| Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres |  | - | 5 | 250 | 10-30* |
| Perna de borrego/pernis |  | X | 3 | 200-210 | 50-90** |
| Gratinado de legumes |  | - | 3 | 200-210 | 20-55 |
| Batatas assadas |  | X | 3 | 200-210 | 30-55** |
| Frango assado 1-1.3 Kg |  | X | 2 | 200-220 | 50-70** |
| Rosbife mal passado 1Kg |  | X | 3 | 200-210 | 30-50** |

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.

* Vire os alimentos a meio da cozedura

** Vire os alimentos quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Limpeza e manutenção

LIMPEZA

⚠ AVISO!

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

i IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

i IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes adequados para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO). O vidro interior é liso para facilitar a limpeza.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

⚠ AVISO!

- Durante e após a limpeza pirolítica, mantenha todos os animais domésticos (especialmente as aves) afastados do local onde está situado o aparelho.

Acessórios

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

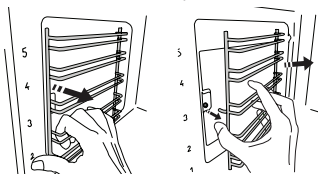
MANUTENÇÃO

⚠ AVISO!

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

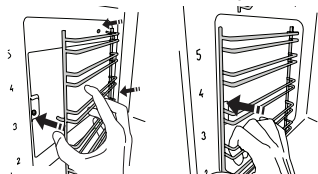
Para retirar as guias das prateleiras

segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direcção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.



Para repor as guias das prateleiras

posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direcção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.



Para remover a porta

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o
3. mais possível (fig. 1).

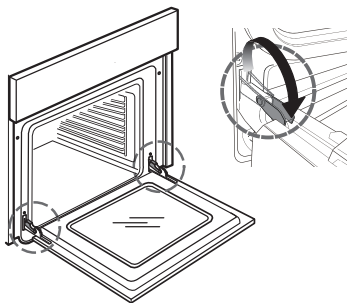


fig. 1

4. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

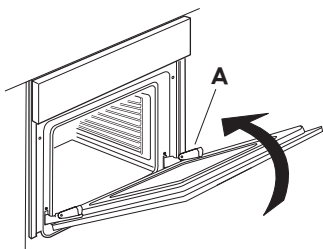


fig. 2

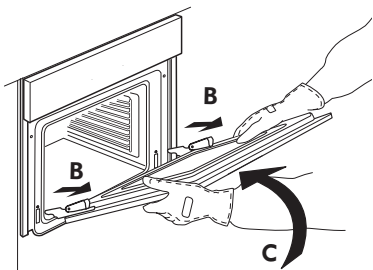


fig. 3

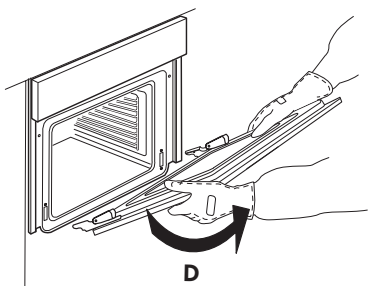


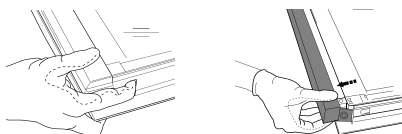
fig. 4

Para reinstalar a porta

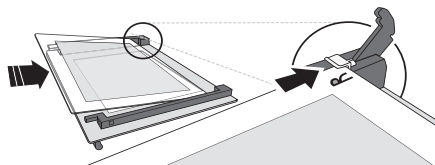
1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta

Limpar o vidro

1. Após remover a porta e posá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



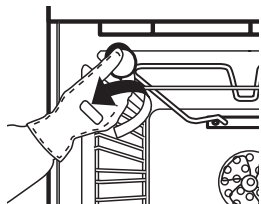
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.
3. Para voltar a instalar corretamente o vidro interno, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

Substituir a lâmpada

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.



2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 5), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.

3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

NOTA:

- Use apenas lâmpadas de halogéneo de 25W/230 V tipo G9, T300°C.
- A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para aparelhos eléctricos e não é adequada para ser utilizada na iluminação de compartimentos (Regulamento da comissão (CE) N.º 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no centro de assistência técnica autorizado da IKEA.

O que fazer se...

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|--|---|
| O forno não funciona. | Não há alimentação eléctrica. | Verifique se está ligado à alimentação eléctrica. |
| | O forno não está ligado à alimentação eléctrica. | Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número | Problema de software | Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F" |

Antes de contactar o centro de assistência técnica autorizado:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".

2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o centro de assistência técnica autorizado da IKEA

Indique sempre:

- Uma breve descrição do tipo de problema encontrado;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no canto direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta);

SERVICE 0000 000 00000



- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

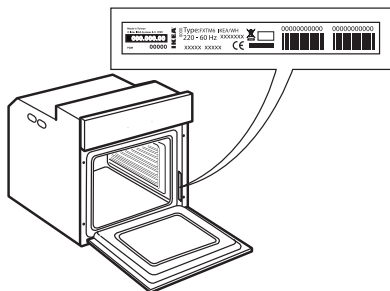
Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o centro de assistência técnica autorizado IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

| | |
|---|------------|
| Tipo de produto: Forno eléctrico de encastrar | |
| Identificação do modelo: BEJUBLAD 604.116.64 | |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Electrical |
| Número de funções ó | 6 |
| Volume utilizável. Medido com as grelhas laterais e os painéis catalíticos retirados l | 71 |
| Área da superfície do tabuleiro para bolos maior cm ² | 1191 |
| Classe de eficiência energética (consumo mais baixo) | A+ |
| Índice de eficiência energética | 81,2 |
| Consumo de energia Função convencional (com carga padrão e resistências superior e inferior) kWh/ciclo | 0,89 |
| Consumo de energia Função com ventilação forçada (com carga normal e aquecimento por ar forçado) kWh/ciclo | 0,69 |
| Resistência superior W | 1800 |
| Resistência inferior W | 1000 |
| Resistência do grelhador W | 1800 |
| Resistência da ventoinha W | 1800 |
| Ventoinha de arrefecimento W | 15 |
| Lâmpada do forno | 25 |
| Potência em watts da ventoinha do forno W | 22 |
| Potência total W | 2900 |
| Dimensões | |
| Largura mm | 595 |
| Altura mm | 595 |
| Profundidade mm | 550 |
| Massa do aparelho BEJUBLAD Kg | 29 |

Especificações técnicas

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



Instalação

Dispositivo de bloqueio da porta

Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio, consulte a fig. 1.

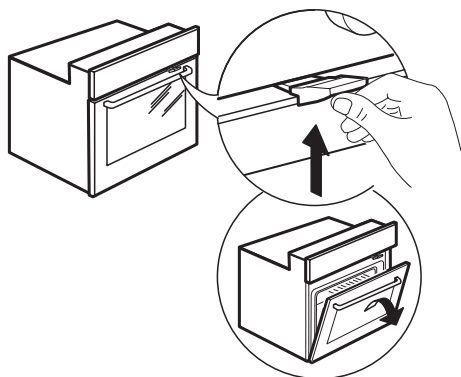


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).

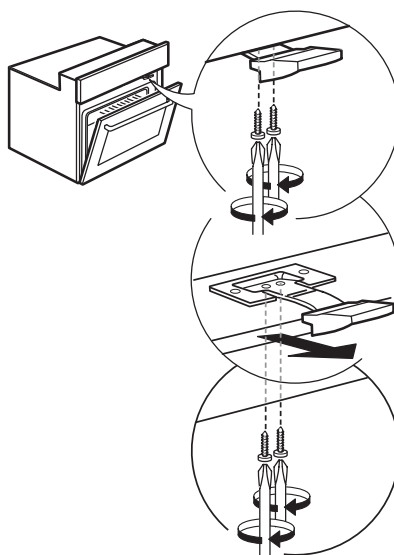


Fig. 2

Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a

porta aberta).

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência autorizado IKEA.

Questões ambientais


⚠️ AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção - risco de choques eléctricos. Nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

⚠️ AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠️ Certifique-se de que o aparelho arrefeceu totalmente antes de realizar qualquer operação de limpeza ou de manutenção. - risco de queimaduras

⚠️ AVISO: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada - risco de choques eléctricos.


ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem. 

As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.



GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA. A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Quem irá realizar o serviço de assistência?

O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?

A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.º 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?

O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?

Desgaste normal e rotura.

- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação

incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.

- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
 - Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
 - Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
 - Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram provocados por defeitos de fabrico.
 - Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
 - Reparções não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
 - Reparções provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
 - Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
 - Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
 - Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
- No entanto, se um prestador de serviços

IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais.

No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade

Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:

- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA

Por favor, não hesite em contactar com o centro de assistência técnica autorizado designado pela IKEA para:

- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?



Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

i Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

i **GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!**

É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?

Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

| | | | |
|-----------------------------|----|-----------------------------|-----------|
| Información sobre seguridad | 23 | Qué hacer si... | 35 |
| Descripción del producto | 27 | Datos técnicos | 36 |
| Panel de control | 28 | Instalación | 37 |
| Primer uso | 28 | Conexión eléctrica | 38 |
| Uso diario | 28 | Cuestiones medioambientales | 38 |
| Tablas de cocción | 31 | GARANTÍA IKEA | 39 |
| Limpeza y mantenimiento | 33 | | |

Información sobre seguridad

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o

que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. No toque los elementos calientes ni las superficies calientes durante su uso o al finalizar, corre el riesgo de quemarse. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ ADVERTENCIA: No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato es apto para el uso

de sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno; existe riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; existe riesgo de incendio.

Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, existe riesgo de incendio. Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios. Al finalizar la cocción, abra la puerta con cuidado, de manera que el aire caliente o vapor salga progresivamente antes de acceder al compartimento; existe riesgo de quemaduras. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado cuando la puerta del horno se encuentre en posición abierta o bajada para evitar tropezar con ella.

USO PERMITIDO

⚠ **ATENCIÓN:** El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de

un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar una habitación).

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato; existe riesgo de incendio.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que existe peligro de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que existe riesgo de cortes.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), así como las conexiones eléctricas y las reparaciones,

deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte.

Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que existe riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo

todas las virutas de madera y el serrín.

No obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno; existe riesgo de quemaduras.

No retire la base de poliestireno del horno hasta el momento de la instalación.

⚠ Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible; existe riesgo de quemaduras.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa; existe riesgo de incendio.

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ La placa de características se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, y el aparato debe contar con toma de tierra, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

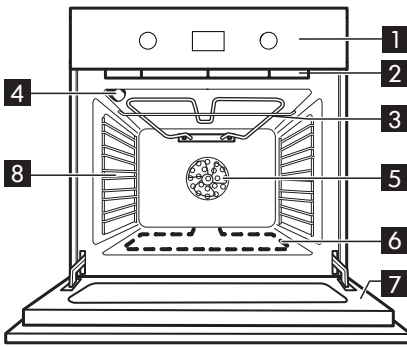
⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo.

No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada deberá sustituirlo para evitar peligros; existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado en caso de que necesite sustituir un cable de alimentación.

Descripción del producto



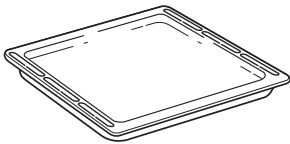
- 1** Panel de control
- 2** Ventilador de refrigeración (no visible)
- 3** Resistencia del grill
- 4** Lámpara del horno
- 5** Ventilador de horno
- 6** Resistencia inferior (no visible)
- 7** Puerta del horno
- 8** Rejillas laterales

Accesorios

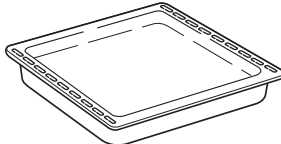
Bandeja pastelera

Bandeja honda

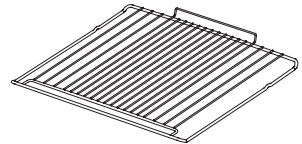
Rejilla



1x



1x



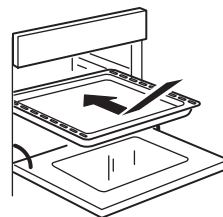
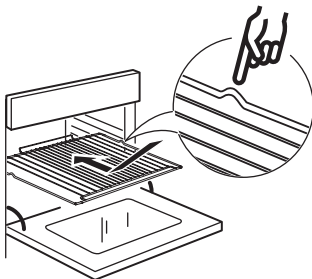
1x

Introducción de la rejilla y otros accesorios

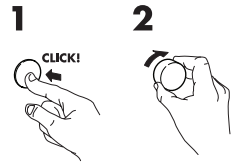
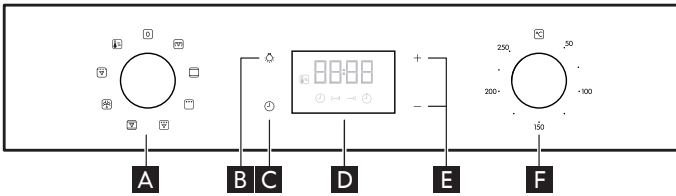
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

Si desea comprar un accesorio, llame al Centro de servicio autorizado.



Panel de control



- A** Selector
- B** Luz
- C** Ajuste del temporizador
- D** Pantalla
- E** Botones de ajuste
- F** Mando del termostato

Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, pulse en el centro del mando. El mando sale. Gírelo a la posición deseada. Una vez terminada la cocción, gire el selector a 0 y púlselo de nuevo para que vuelva a su posición original.

Primer uso

Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Encender/apagar el horno

Para encender el horno, gire el selector **A** hasta la función deseada; para apagarlo, gire el selector **A** hasta la posición «0».

Ajuste de la hora

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para ajustar la hora y pulse para confirmar.

Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice o para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

Uso diario

Seleccionar una función

Para seleccionar una función, gire el selector **A** hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

Activar una función

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el selector o ajustar la

temperatura girando el selector del termostato. La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C.

Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

Pre calentamiento

Una vez se ha activado la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de pre calentamiento se ha activado. Cuando el pre calentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la

temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Calor residual

Al finalizar la cocción y con la función desactivada, podría verse el icono (H) en la pantalla, incluso cuando el ventilador de refrigeración se haya apagado. Esto significa que sigue habiendo calor residual en la cámara.

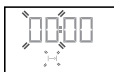
Nota: el tiempo necesario para que se apague el icono dependerá de una serie de factores como la temperatura ambiente y la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse APAGADO cuando el indicador del selector de función se encuentre en la posición (0).

Programación de la cocción

Antes de programar la cocción, debe seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado (⏸) hasta que el icono (→) y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice (+) o (-) para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse (⏸) para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado; el horno se apagará.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado el botón (⏸) hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla y después reconfigure el tiempo de cocción a «00:00».

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

Seleccionar la hora de finalización de la cocción/inicio diferido

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse (⏸) hasta que el icono (→) y la hora actual

parpadeen en la pantalla.



Utilice (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse (⏸) para confirmar.

Active la función girando el **selector del termostato** hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el **selector** hasta la posición «0».

Final de cocción

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función de cocción ha terminado; la temperatura descenderá.



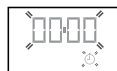
Gire el **selector** para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

Ajuste del temporizador

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado (⏸) hasta que el icono (⌚) y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.












Utilice (+) o (-) para configurar la hora y pulse (⏸) para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado (⏸) hasta que el icono (⌚) empiece a parpadear y después use (-) para reconfigurar el tiempo a «00:00».

Tabla de funciones del horno

El horno tiene cinco niveles de cocción. Los niveles van en sentido ascendente, desde el más bajo al más alto.

| Función | Descripción de la función |
|---|---|
|  HORNO APAGADO | Sirve para apagar el horno. |
|  AIRE FORZADO | Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. |
|  CONVENCIONAL (resistencias superior e inferior) | Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Se recomienda utilizar el 2.º estante. Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. |
|  GRILL | Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Se recomienda utilizar el 4.º o el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: coloque el recipiente en el 3.º o el 4.º nivel y añada 500 ml de agua; la puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción. |
|  GRATINADO CON VENTILADOR | Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: coloque el recipiente en los niveles centrales y añada 500 ml de agua potable. |
|  HORNO DE CONVECCIÓN | Para hornear tartas y carne con relleno líquido en un solo estante. Utilice el 2.º nivel únicamente. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea. |
|  DESCONGELAR | Para descongelar alimentos más rápidamente. Coloque los alimentos en el centro del compartimento, nivel 3 |
|  ECO* | Para cocinar asados rellenos y piezas de carne en un solo estante. Esta función usa una ventilación delicada y discontinua para evitar una deshidratación excesiva de los alimentos. En esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción y puede encenderse de nuevo temporalmente pulsando el botón de confirmar. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción. Le recomendamos utilizar el 2.º nivel. No es necesario precalentar el horno antes de la cocción. |
|  PRECALENTANDO | Sirve para precalentar el horno rápidamente. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función CONVENCIONAL. Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno. |

























*Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

Cocción de varios alimentos a la vez

La función «AIRE FORZADO» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Tablas de cocción

| Tipo de alimento | Función | Precalen- tamiento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) |
|---|---|-----------------------|------------------------|---------------------|----------------------------|
| DULCES, REPOSTERÍA, ETC. | | | | | |
| Bizcochos |  | X | 2/3 | 160-180 | 30-90 |
| |  | X | 1-4 | 160-180 | 30-90 |
| Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas) |  | X | 2 | 160-200 | 35-90 |
| |  | X | 2-4 | 160-200 | 40-90 |
| Galletas, tartaletas |  | X | 3 | 150-170 | 20-45 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 150-170 | 20-45 |
| Lionesas |  | X | 3 | 180-200 | 30-40 |
| |  | X | 2-4 | 170-190 | 35-45 |
| Merengues |  | X | 2 | 90 | 150-200 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 90 | 140-200 |
| Pan, pizza, focaccia |  | X | 1/2 | 190-250 | 15-50 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 200-240 | 20-30 |
| Pizzas congeladas |  | X | 3 | 250 | 10-30 |
| |  | X | 2-4 | 230-250 | 10-30 |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche) |  | X | 3 | 180-200 | 40-55 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 30-60 |
| Volovanes/hojaldres |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 |
| |  | - | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 20-40 |
| Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas |  | X | 2 | 190-200 | 45-65 |
| Lasaña y carne |  | X | 1-4 | 200 | 50-100*** |
| Carne y patatas |  | X | 1-4 | 190-200 | 45-100*** |
| Pescado y verduras |  | X | 2-4 | 180 | 30-50*** |
| Comida completa Tarta de fruta (nivel 5)/Lasañas (nivel 3)/carnes (nivel 1) |  | X | 1-3-5 | 180-190 | 40-120*** |
| Carne asada / carne rellena asada |  | - | 2 | 180-200 | 100-150*** |














| Tipo de alimento | Función | Preca- lenta- miento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) |
|--|---|----------------------------|------------------------|---------------------|----------------------------|
| CARNE | | | | | |
| Cordero, ternera, buey, cerdo 1Kg |  | X | 3 | 190-200 | 80-120 |
| Pollo, conejo, pato 1Kg |  | X | 2 | 200-230 | 50-100 |
| Pavo, oca 3Kg |  | - | 2 | 190-200 | 100-160 |
| PESCADO | | | | | |
| Pescado al horno/ en papillote 0.5Kg (lomos, entero) |  | X | 2 | 170-190 | 30-50 |
| VERDURAS | | | | | |
| Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) |  | X | 2 | 180-200 | 50-70 |

Tabla de cocción para la función GRILL

| Tipo de alimento | Función | Preca- lenta- miento | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) |
|---|---|----------------------------|------------------------|---------------------|----------------------------|
| Tostada |  | 5' | 5 | 250 | 1-4 |
| Filetes de pescado/ de carne |  | - | 4 | 230 | 10-30* |
| Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas |  | - | 5 | 250 | 10-30* |
| Pierna o jarrete de cordero |  | X | 3 | 200-210 | 50-90** |
| Verduras gratinadas |  | - | 3 | 200-210 | 20-55 |
| Patatas asadas |  | X | 3 | 200-210 | 30-55** |
| Pollo asado 1-1.3 Kg |  | X | 2 | 200-220 | 50-70** |
| Rosbif poco hecho 1Kg |  | X | 3 | 200-210 | 30-50** |

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Girar el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Limpeza y mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

i IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

i IMPORTANTE: no use estropajos abrasivos o metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los restos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO). El cristal interior es liso para facilitar su limpieza.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Durante y después de la limpieza por pirólisis, todas las mascotas (sobre todo los pájaros) deberán permanecer alejados de la zona del electrodoméstico.

Accesorios

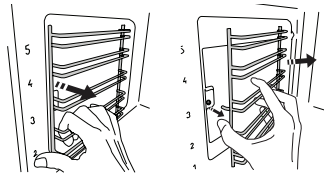
- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

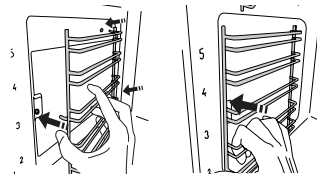
- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.



Para volver a colocar las guías para estantes,

colóquelas cerca del compartimento e inserte las dos clavijas en sus alojamientos. A continuación, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, inserte el soporte y empuje firmemente en dirección a la pared del compartimento para asegurarse de que la guía está fijada correctamente.



Para extraer la puerta

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

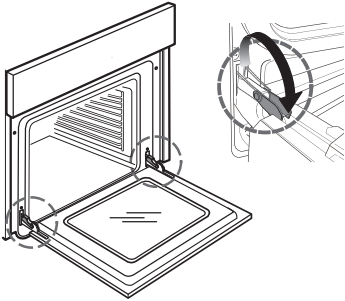


fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

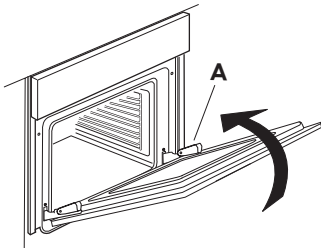


fig. 2

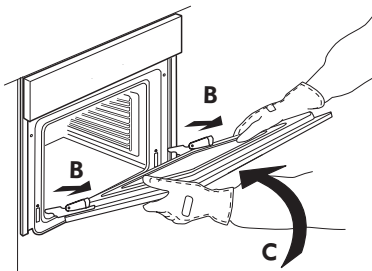


fig. 3

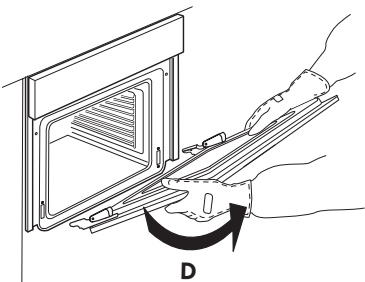


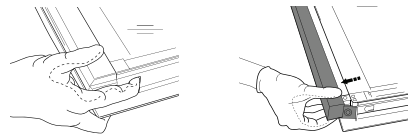
fig. 4

Para montar la puerta

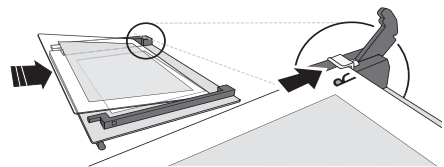
1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

Limpieza del cristal

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.
3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

Para cambiar la bombilla

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

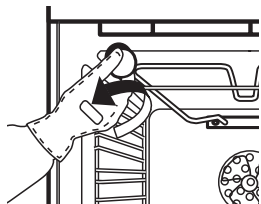


fig. 5

2. Desatornille la tapa de la lámpara (Fig. 5), cambie la lámpara (véase la nota sobre el tipo de lámpara) y vuelva a colocar la tapa atornillándola.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

NOTA:

- Utilice solo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.
- La bombilla utilizada en el aparato ha sido especialmente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para iluminar hogares (Reglamento (CE) N° 244/2009) de la Comisión.
- Las bombillas están disponibles a través del Centro de servicio autorizado de IKEA.

Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|---|
| El horno no funciona. | No se detecta ninguna potencia eléctrica. | Compruebe la presencia de potencia eléctrica. |
| | El horno no está conectado a la red eléctrica. | Conecte el horno a la red eléctrica. |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número | Problema de software | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F» |

Antes de llamar al Centro de servicio autorizado:

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla “Qué hacer si...”.
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que hay tras la palabra Service en la placa de características), en el extremo derecho de la cavidad (visible cuando la puerta del horno esté abierta);

SERVICE 0000 000 00000



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

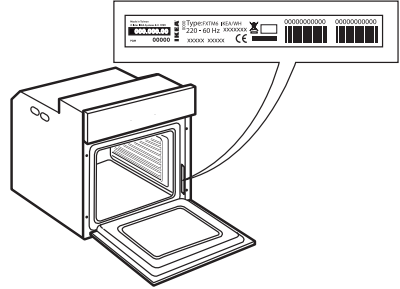
Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Datos técnicos

| | |
|---|------------|
| Tipo de producto: Horno eléctrico empotrado | |
| Identificación del modelo:: BEJUBLAD 604.116.64 | |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de calor | Electrical |
| Número de funciones | 6 |
| Volumen útil. Sin rejillas laterales ni paneles catalíticos | 71 |
| Área de la bandeja de cocción más grande - cm ² | 1191 |
| Clase de eficiencia energética (consumo más bajo) | A+ |
| Índice de eficiencia energética | 81,2 |
| Consumo de energía Función convencional (con una carga normal y la resistencia superior + inferior) kWh/ciclo | 0,89 |
| Consumo de energía Función Aire forzado (con carga normal y calentamiento con aire forzado) kWh/ciclo | 0,69 |
| Elemento de calentamiento superior W | 1800 |
| Elemento de calentamiento inferior W | 1000 |
| Elemento de calentamiento del grill W | 1800 |
| Elemento de calentamiento ventilador W | 1800 |
| Ventilador de enfriamiento W | 15 |
| Lámpara del horno W | 25 |
| Potencia eléctrica del horno W | 22 |
| Potencia total W | 2900 |
| Dimensiones | |
| Anchura en mm | 595 |
| Altura (mm) | 595 |
| Fondo (mm) | 550 |
| Peso del aparato BEJUBLAD Kg | 29 |

Datos técnicos

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



Instalación

Bloqueo de la puerta

Para abrir la puerta con el bloqueo de la puerta, consulte la Fig. 1.

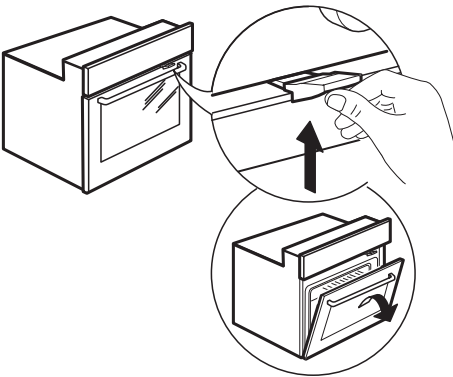


Fig. 1

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la Figura 2.

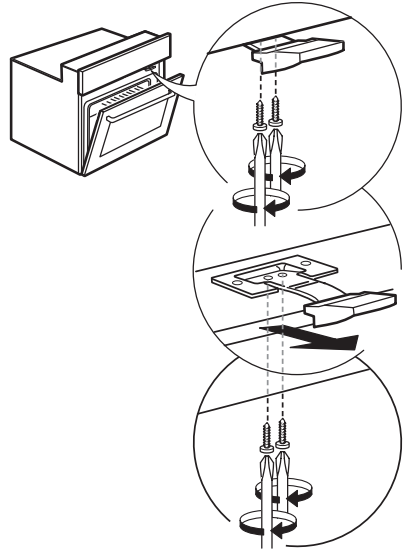


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado de IKEA.

Cuestiones medioambientales


⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento; existe riesgo de descarga eléctrica. No utilice aparatos de limpieza con vapor.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar el cristal de la puerta, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato; existe riesgo de quemaduras

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato antes de sustituir la bombilla; existe riesgo de descarga eléctrica.


ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.  Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.



GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida por cinco años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título “¿Qué no cubre esta garantía?”. Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (Nº 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?

- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por

incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.

- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.

- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?

La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.

No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:

- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El Centro de servicio autorizado para aparatos IKEA

Por favor, no dude en contactar con el Centro de servicio autorizado designado por IKEA para:

- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?



En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

i Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran en la placa de datos técnicos del aparato.

i ¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?

Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con el Centro de servicio autorizado sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Πίνακας περιεχομένων

| | | | |
|--------------------------|----|-----------------------|----|
| Πληροφορίες ασφαλείας | 41 | Τι να κάνετε εάν... | 53 |
| Περιγραφή προϊόντος | 45 | Τεχνικά στοιχεία | 54 |
| Πίνακας ελέγχου | 46 | Εγκατάσταση | 55 |
| Πρώτη χρήση | 46 | Ηλεκτρική σύνδεση | 56 |
| Καθημερινή χρήση | 46 | Περιβαλλοντικά θέματα | 56 |
| Πίνακες ψησίματος | 49 | ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ | 57 |
| Καθαρισμός και συντήρηση | 51 | | |

Πληροφορίες ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά. Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

⚠ Τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών) πρέπει να διατηρούνται μακριά από τη συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή

άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.

Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίτηρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία ή την εσωτερική επιφάνεια κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση - κίνδυνος εγκαυμάτων. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να βρίσκονται μακριά, εκτός εάν επιτηρούνται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του ψησίματος, ανοίξτε την πόρτα με προσοχή: αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σιγά σιγά πριν έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιείται μέσω ενός εξωτερικού διακόπτη, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε

γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Η εγκατάσταση, η σύνδεση της παροχής νερού (εφόσον προβλέπεται) καθώς και οι ηλεκτρικές συνδέσεις και επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.

Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά.

Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο

καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

Μην φράζετε το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στον πάγκο και το άνω άκρο του φούρνου - κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφαιρέιτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου - κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία

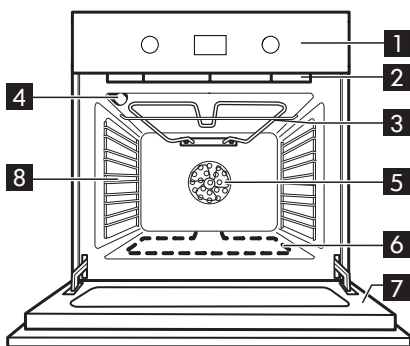
με αφαίρεση του φικς από την πρίζα, εφόσον είναι προσβάσιμη η πρίζα, ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα και η συσκευή πρέπει να έχει γειωθεί, σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φικς, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

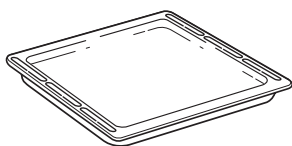
Περιγραφή προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3 Σχάρα
- 4 Λαμπτήρας φούρνου
- 5 Ανεμιστήρας φούρνου
- 6 Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
- 7 Πόρτα φούρνου
- 8 Πλαϊνά πλέγματα

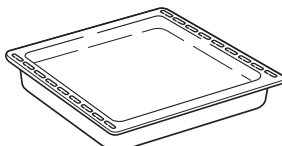
Αξεσουάρ

Ταψί ψησίματος



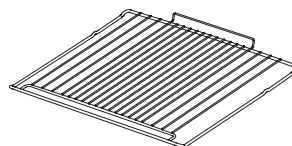
1x

Λιποσυλλέκτης



1x

Σχάρα



1x

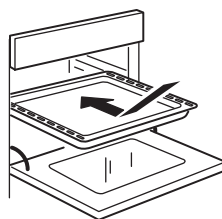
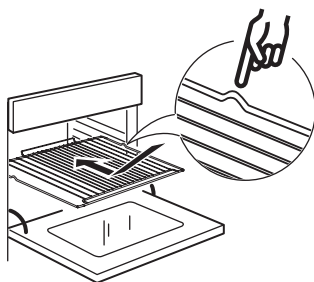
Τοποθέτηση της σχάρας και άλλων εξαρτημάτων

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

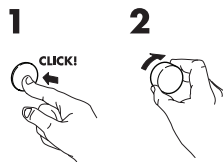
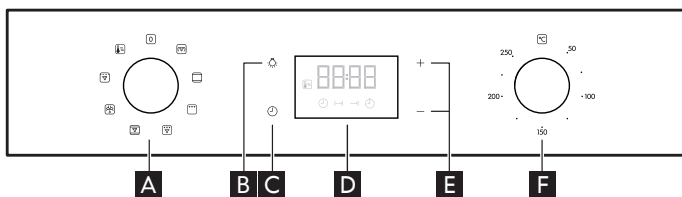
Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.

Εάν θέλετε να αγοράσετε κάποιο αξεσουάρ, καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.



Πίνακας ελέγχου



- A** Κουμπί επιλογής
- B** Φως
- C** Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
- D** Οθόνη
- E** Κουμπιά ρύθμισης
- F** Διακόπτης θερμοστάτη

Ανασυρόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον τύπο διακόπτη, πατήστε το στο κέντρο.

Ο διακόπτης πετάγεται έξω.

Περιστρέψτε τον στην απαιτούμενη θέση.

Μόλις τελειώσει το ψήσιμο γυρίστε το διακόπτη στο 0 και πιέστε στο κέντρο για να επανέλθει στην αρχική του θέση.

Πρώτη χρήση

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστανέτε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλείψετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Άναμμα/σβήσιμο του φούρνου

Για να ανάψετε το φούρνο περιστρέψτε τον επιλογέα

A στην επιθυμητή λειτουργία, για να τον σβήσετε περιστρέψτε τον επιλογέα **A** στη θέση "0".

Ρύθμιση χρόνου

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πιέστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

Καθημερινή χρήση

Επιλογή λειτουργίας

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε το **κουμπί A επιλογής** στο σύμβολο που αντιστοιχεί στη λειτουργία που θέλετε: Η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση μιας λειτουργίας ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον **επιλογέα θερμοστάτη** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε

να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη.

Η λειτουργία θα ξεκινήσει μόνο αν ο επιλογέας θερμοστάτη βρίσκεται σε 0 °C.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι έχει ενεργοποιηθεί μια φάση προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και το σταθερό εικονίδιο στην οθόνη υποδεικνύουν ότι ο

φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία:

Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Υπολειπόμενη Θερμότητα

Στο τέλος του μαγειρέματος και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο (I+) ενδέχεται να είναι ακόμη ορατό στην οθόνη ακόμη και όταν ο ανεμιστήρας έχει απενεργοποιηθεί. Αυτό σημαίνει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στον θάλαμο.

Σημείωση: ο χρόνος που απαιτείται για να σβήσει το εικονίδιο εξαρτάται από μια σειρά από παράγοντες όπως η θερμοκρασία του χώρου και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν πρέπει να θεωρείται ότι έχει σβήσει (OFF) όταν η ένδειξη του επιλογέα λειτουργίας βρίσκεται στο 0.

Προγραμματισμός ψησίματος

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το 0 έως ότου το εικονίδιο I→ και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πατήστε το 0 για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε και ο φούρνος θα σβήσει.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί 0 έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

Προγραμματισμός χρόνου τέλους μαγειρέματος/ έναρξης καθυστέρησης

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το 0 έως ότου το εικονίδιο → και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε το 0 για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημειώσεις: Για ακύρωση της ρύθμισης, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση "0".

Τέλος μαγειρέματος

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία μαγειρέματος ολοκληρώθηκε και η θερμοκρασία έπεσε.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "END" και αναλλάσσεται με τον χρόνο που απομένει.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το 0 έως ότου το εικονίδιο 0 και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.












Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το 0 για επιβεβαίωση.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το 0 έως ότου το εικονίδιο 0 αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

Πίνακας λειτουργιών φούρνου

Ο φούρνος έχει 5 επίπεδα ψησίματος. Μετρήστε από το χαμηλότερο επίπεδο.

| Λειτουργία | Περιγραφή λειτουργίας |
|--|---|
|  ΣΒΗΣΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ | Για το σβήσιμο του φούρνου. |
|  ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ | Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. |
|  ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Θέρμανση πάνω και κάτω) | Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό. |
|  ΓΚΡΙΛ | Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 4ο ή το 5ο ράφι. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιπосуλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: τοποθετήστε το ταψί στο 3ο/4ο επίπεδο και προσθέστε 500 ml νερό. Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το ψήσιμο. |
|  ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ | Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιπосуλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: τοποθετήστε το ταψί στα κεντρικά επίπεδα και προσθέστε 500 ml πόσιμου νερού. |
|  ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | Για το ψήσιμο κέικ με κρέατος με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα. Χρησιμοποιήστε το 2ο επίπεδο. Αλλάξτε θέση στα σκεύη για να ψήσετε το φαγητό πιο ομοιόμορφα. |
|  ΑΠΟΨΥΞΗ | Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του φούρνου, επίπεδο 3 |
|  ECO* | Για μαγείρεμα γεμιστών ψητών και κομματιών κρέατος σε μια σχάρα. Η λειτουργία χρησιμοποιεί ασυνεχή και ελαφρύ εξαερισμό, που εμποδίζει την υπερβολική αφύγρανση των πιάτων. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, ο λαμπτήρας παραμένει σβηστός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και μπορεί να ανάψει ξανά προσωρινά εάν πατήσετε το κουμπί επιβεβαίωσης. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το 2ο επίπεδο. Δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση του φούρνου πριν από το μαγείρεμα. |
|  ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της προθέρμανσης, ο φούρνος επλέγει αυτόματα τη ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ λειτουργία. Περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο. |

























* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014






Ταυτόχρονα ψήσιμο διαφορετικών φαγητών

Η λειτουργία “ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ” σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα.

Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

Πίνακες ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|--|---|-------------|-----------------|------------------|--------------------------|
| ΓΛΥΚΑ, ΚΛΠ. | | | | | |
| Κέικ που φουσκώνουν |  | X | 2/3 | 160-180 | 30-90 |
| |  | X | 1-4 | 160-180 | 30-90 |
| Πίτες με γέμιση (τσιζκείκ, στρόντελ, πίτα φρούτων) |  | X | 2 | 160-200 | 35-90 |
| |  | X | 2-4 | 160-200 | 40-90 |
| Μπισκότα/τάρτες |  | X | 3 | 150-170 | 20-45 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 150-170 | 20-45 |
| Σου |  | X | 3 | 180-200 | 30-40 |
| |  | X | 2-4 | 170-190 | 35-45 |
| Μαρέγκα |  | X | 2 | 90 | 150-200 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 90 | 140-200 |
| Ψωμί/πίτσα/φοκάτσια |  | X | 1/2 | 190-250 | 15-50 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 200-240 | 20-30 |
| Παγωμένη πίτσα |  | X | 3 | 250 | 10-30 |
| |  | X | 2-4 | 230-250 | 10-30 |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ) |  | X | 3 | 180-200 | 40-55 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 30-60 |
| Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 |
| |  | - | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 20-40 |
| Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν |  | X | 2 | 190-200 | 45-65 |
| Λαζάνια & Κρέας |  | X | 1-4 | 200 | 50-100*** |
| Κρέας & Πατάτες |  | X | 1-4 | 190-200 | 45-100*** |
| Ψάρι & Λαχανικά |  | X | 2-4 | 180 | 30-50*** |
| Πλήρες γεύμα Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1) |  | X | 1-3-5 | 180-190 | 40-120*** |
| Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά |  | - | 2 | 180-200 | 100-150*** |

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|---|-------------|-----------------|------------------|--------------------------|
| ΚΡΕΑΣ | | | | | |
| Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg |  | X | 3 | 190-200 | 80-120 |
| Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1Kg |  | X | 2 | 200-230 | 50-100 |
| Γαλοπούλα/Χήνα 3Kg |  | - | 2 | 190-200 | 100-160 |
| ΨΑΡΙ | | | | | |
| Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0.5Kg (φιλέτο, ολόκληρο) |  | X | 2 | 170-190 | 30-50 |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ | | | | | |
| Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) |  | X | 2 | 180-200 | 50-70 |

Πίνακας ψησίματος με λειτουργία ΓΚΡΙΑ

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|--|---|-------------|-----------------|------------------|--------------------------|
| Τοστ |  | 5' | 5 | 250 | 1-4 |
| Ψάρι φιλέτο / φέτες |  | - | 4 | 230 | 10-30* |
| Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ |  | - | 5 | 250 | 10-30* |
| Μπούτι αρνιού/κότσι |  | X | 3 | 200-210 | 50-90** |
| Λαχανικά ογκρατέν |  | - | 3 | 200-210 | 20-55 |
| Ψητές πατάτες |  | X | 3 | 200-210 | 30-55** |
| Ψητό κοτόπουλο 1-1.3 Kg |  | X | 2 | 200-220 | 50-70** |
| Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1Kg |  | X | 3 | 200-210 | 30-50** |

Σημείωση: οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση..

Καθαρισμός και συντήρηση

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

i ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά.

Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για τα πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί

Εσωτερικό φούρνου

i ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ). Το εσωτερικό κρύσταλλο είναι λείο για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν

συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και μετά από αυτόν, τα κατοικίδια ζώα (ιδιαίτερα τα πουλιά) πρέπει να παραμένουν μακριά από την περιοχή της συσκευής.

Εξαρτήματα

- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

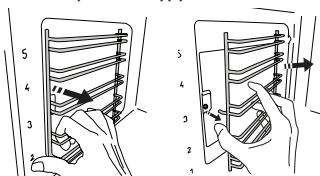
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

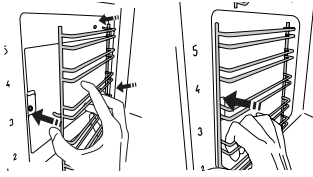
Για να αφαιρέσετε τα ράφια

πιάστε καλά την εξωτερική πλευρά του οδηγού και τραβήξτε προς την πλευρά σας για να βγάλετε τη βάση και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.



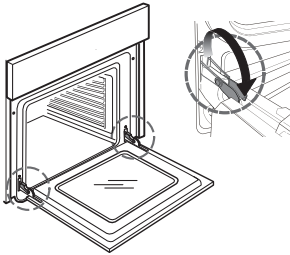
Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς

τοποθετήστε τους στο φούρνο και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Μετά τοποθετήστε την εξωτερική πλευρά κοντά στην υποδοχή προς, εισαγάγετε τη βάση και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα του φούρνου για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός ραφιού είναι καλά σταθεροποιημένος.



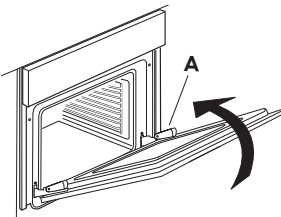
Για να αφαιρέσετε την πόρτα

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).

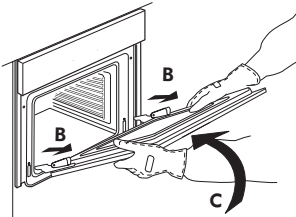


εικ.1

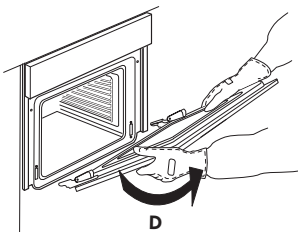
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (εικ. 2, 3, 4).



εικ. 2



εικ. 3



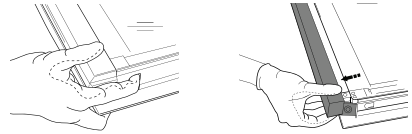
εικ. 4

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα

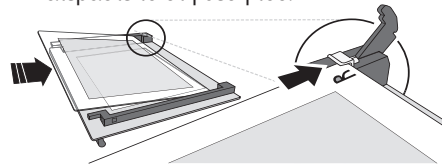
1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα

Καθαρισμός του τζαμιού

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλικ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.
3. Για τη σωστή επανατοποθέτηση του τζαμιού, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

Για να αντικαταστήσετε λαμπτήρα

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

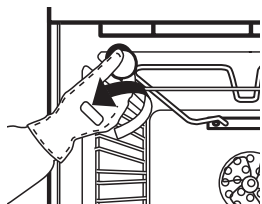


fig. 5

2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 5), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα

3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 25W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Η λυχνία που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμού οικιακών δωματίων (Κανονισμός Επιτροπής (ΕΚ) υπ' αριθμ. 244/2009).
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

Τι να κάνετε εάν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|--|---|---|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί. | Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος από το κεντρικό δίκτυο. | Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο. |
| | Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην ηλεκτρική τροφοδοσία. | Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό | Πρόβλημα λογισμικού | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F" |

Πριν καλέσετε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης:

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον πίνακα «Τι να κάνετε εάν ...».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. Εάν μετά από τους παραπάνω ελέγχους η βλάβη παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

Δηλώστε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό service (μετά την ένδειξη «Service» στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

SERVICE 0000 000 00000



- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

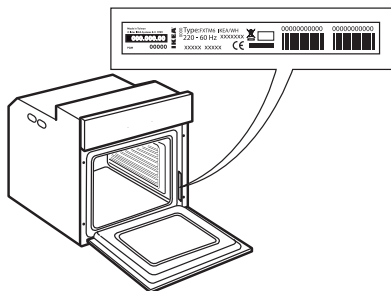
Εάν απαιτείται επίσκεψη, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επίσκεψη).

Τεχνικά στοιχεία

| | |
|---|------------|
| Τύπος προϊόντος: Εντοιχισμένος ηλεκτρικός φούρνος | |
| Αναγνωριστικό μοντέλου: BEJUBLAD 604.116.64 | |
| Αριθμός θαλάμων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Electrical |
| Αριθμός λειτουργιών | 6 |
| Ωφέλιμος όγκος. Μετρούμενος χωρίς τα πλαϊνά πλέγματα και τα καταλυτικά πλαίσια l | 71 |
| Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος cm ² | 1191 |
| Κλάση ενεργειακής αποδοτικότητας (χαμηλότερη κατανάλωση) | A+ |
| Δείκτης ενεργειακής αποδοτικότητας | 81,2 |
| Κατανάλωση ενέργειας Συμβατική λειτουργία (με τυπικό φορτίο και πάνω + κάτω αντίσταση) kWh/κύκλος | 0,89 |
| Κατανάλωση ενέργειας Εξαναγκασμένη λειτουργία ανεμιστήρα (με τυπικό φορτίο και θέρμανση εξαναγκασμένου αέρα) kWh/κύκλος | 0,69 |
| Άνω αντίσταση W | 1800 |
| Κάτω αντίσταση W | 1000 |
| Αντίσταση γκριλ W | 1800 |
| Αντίσταση ανεμιστήρα W | 1800 |
| Ανεμιστήρας ψύξης W | 15 |
| Λαμπτήρας φούρνου W | 25 |
| Ισχύς ανεμιστήρα φούρνου W | 22 |
| Συνολική κατανάλωση W | 2900 |
| Διαστάσεις | |
| Πλάτος mm | 595 |
| Ύψος mm | 595 |
| Βάθος mm | 550 |
| Βάρος συσκευής BEJUBLAD Kg | 29 |

Τεχνικά στοιχεία

Τα τεχνικά στοιχεία αναγράφονται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών στο εσωτερικό της συσκευής.



Εγκατάσταση

Διάταξη ασφάλισης πόρτας

Για να ανοίξετε την πόρτα με τη διάταξη ασφάλισης, ανατρέξτε στην εικ. 1.

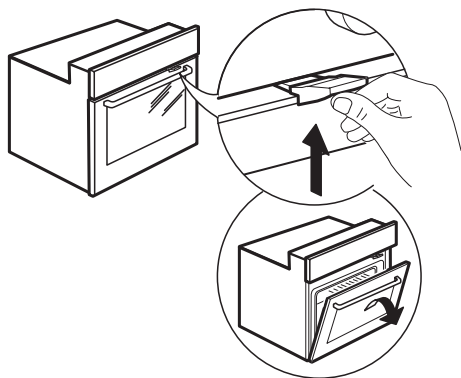


Fig. 1

Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. εικ. 2).

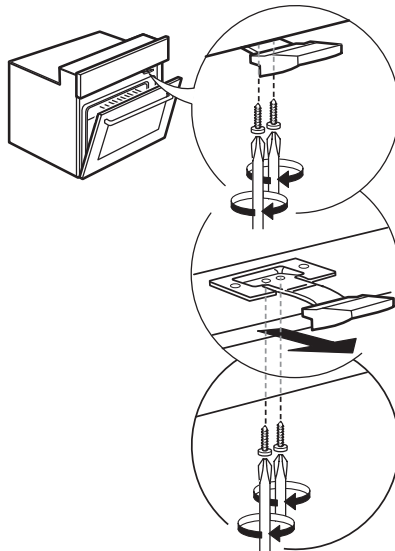


Fig. 2

Ηλεκτρική σύνδεση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

Περιβαλλοντικά θέματα


⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, - κίνδυνος εγκαύματος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης. 

Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνειπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο στο  προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφερете στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις του οικολογικού σχεδιασμού των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθμ. 65/2014 και 66/2014, σε συμμόρφωση με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;

Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδοτημένων συνεργατών επισκευής.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της Ε (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η ΙΚΕΑ;

Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών

λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.

- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακίες και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπύρουων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδοχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το

προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την IKEA.

- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA.
Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του IKEA από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα.

Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:

- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της IKEA

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με το εγκεκριμένο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA για:

- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της IKEA,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών IKEA.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

- i** Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

i ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!

Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

| | | | |
|------------------------|----|----------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie | 59 | Wat moet u doen als... | 71 |
| Productbeschrijving | 63 | Technische gegevens | 72 |
| Bedieningspaneel | 64 | Installatie | 73 |
| Eerste gebruik | 64 | Elektrische aansluiting | 74 |
| Dagelijks gebruik | 64 | Bescherming van het milieu | 74 |
| Bereidingsstabellen | 67 | IKEA GARANTIE | 75 |
| Reiniging en onderhoud | 69 | | |

Veiligheidsinformatie

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

EILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan.

Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen of de binnenkant tijdens en na het gebruik niet aan - gevaar voor brandwonden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten altijd uit de buurt gehouden worden, tenzij ze continu onder toezicht staat.

⚠ WAARSCHUWING: Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand.

Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten en accessoires te verwijderen. Open de deur aan het einde van de bereiding voorzichtig: laat hete lucht of stoom geleidelijk aan ontsnappen vooraleer in de oven te komen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let op wanneer de ovendeur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Bewaar geen explosief of ontvlambaar materiaal (vb. benzine of spuitbussen) in of naast het apparaat - risico voor brand.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat

u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden - risico voor brandwonden. Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie - risico voor brandwonden.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

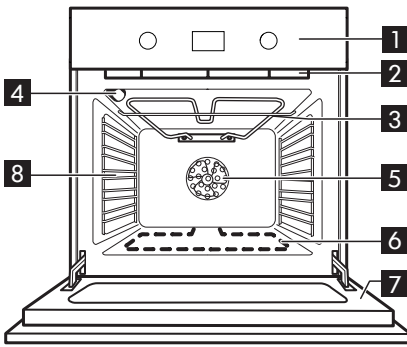
⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst, en het apparaat dient geaard te zijn, conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - elektrocutiegevaar.

⚠ Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

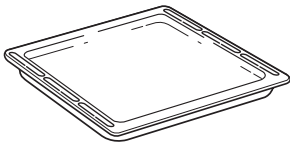
Productbeschrijving



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3 Grillelement
- 4 Ovenlamp
- 5 Ovenventilator
- 6 Onderste verwarmingselement (verborgen)
- 7 Ovendeur
- 8 Roosters aan de zijkant

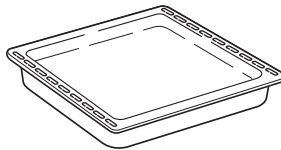
Accessoires

Bakplaat



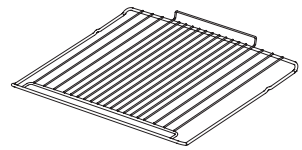
1x

Diepe plaat



1x

Rooster



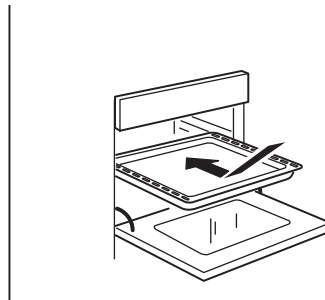
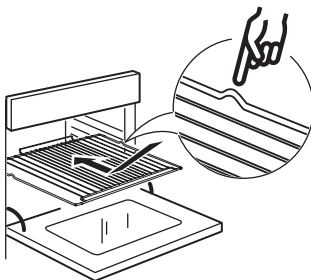
1x

Plaatsen van het rooster en andere accessoires

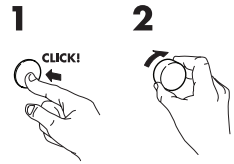
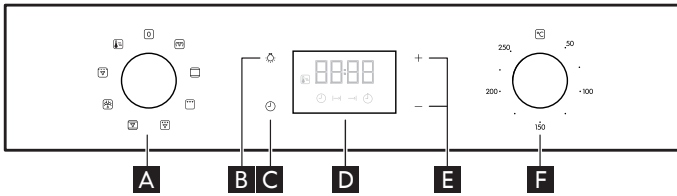
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

Neem contact op met het erkende servicecentrum als u een accessoire wilt kopen.



Bedieningspaneel



- A** Selectieknop
- B** Lampje
- C** Instellen van de timer
- D** Display
- E** Regelknoppen
- F** Thermostaatknop

Intrekbare knoppen

Druk in het midden om dit soort knop te gebruiken.
De knop komt eruit.
Draai de knop naar de gewenste positie.
Aan het einde van de bereiding zet u de knop op en drukt u hem in het midden in om hem naar de oorspronkelijke stand terug te brengen.

Eerste gebruik

Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

De oven in/uitschakelen

Draai om de oven in te schakelen de knop **A** op de gewenste functie, om hem uit te schakelen draait u de knop **A** in de stand "0".

Instelling van het huidige tijdstip

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: druk op tot het pictogram en de huidige tijd beginnen te knipperen op de display.



Gebruik of om het uur in te stellen en druk op om te bevestigen.
Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik of om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

Dagelijks gebruik

Een functie selecteren

Om een functie te selecteren, draai de **keuze knop** **A** op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

Een functie activeren

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de **thermostaatknop** op de gewenste temperatuur.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuze knop te

draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop.

De functie zal niet starten als de thermostaatknop op 0 °C staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

Voorverwarmen

Eens de functie gestart is, is een geluidssignaal hoorbaar en knippert een pictogram op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en

ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Restwarmte

Wanneer na de bereiding de functie is uitgeschakeld, is het icoontje (I+) mogelijk nog op het display te zien, ook wanneer de koelventilator is uitgeschakeld. Dat betekent dat er nog restwarmte in de ruimte is.

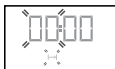
Opmerking: de tijd nodig voor het uitschakelen van het icoon hangt af van verschillende factoren, onder andere omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. In ieder geval dient u het product als uitgeschakeld (OFF) te beschouwen wanneer de knopindicator van de functie op 0 staat.

Een bereiding programmeren

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op 0 tot het pictogram |→| en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op 0 om te bevestigen.

Activeer de functie door de thermostaatknop te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is en de oven wordt uitgeschakeld.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op de knop 0 tot het pictogram begint te knipperen op de display, en gebruik dan om de bereidingstijd te resetten op "00:00".

Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

Einde bereidingstijd/uitgestelde start programmeren

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op 0 tot het pictogram →| en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of - om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op 0 om te bevestigen.

Activeer de functie door de **thermostaatknop** te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Opmerkingen: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door de **keuzeknop** in de stand "0" te draaien.

Einde bereidingstijd

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereidingsfunctie klaar is en de temperatuur gedaald is.



Draai de **keuzeknop** om een andere functie te selecteren of in de stand "0" om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

Instellen van de timer

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op 0 tot het pictogram ↻ en "00:00" knipperen op de display.












Gebruik + of - om de tijd te regelen en druk op 0 om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op 0 tot het pictogram ↻ knippert en gebruik dan - om de tijd te resetten op "00:00".

Tabel ovenfuncties

De oven heeft 5 bereidingsniveaus. Tel van onder naar boven.

| Functie | | Beschrijving functie |
|--|---|---|
|  | OVEN UIT | Om de oven uit te schakelen. |
|  | HETELUCHT | Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. |
|  | CONVENTIONEEL (hitte boven en onder) | Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Aanbevolen wordt de 2de steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven voor alvorens het voedsel erin te plaatsen. |
|  | GRILL | Voor het grillen van karbonades, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Aanbevolen wordt de 4de of 5de steunhoogte te gebruiken. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: zet de pan op het 3de/4de niveau en voeg 500 ml water toe, de ovendeur moet gesloten zijn tijdens de bereiding. |
|  | GRILL MET VENTILATOR | Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: zet de pan op de middelste niveaus en voeg 500 ml drinkwater toe. |
|  | CONVECTIEBAKKEN | Om taarten en vlees met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau. Gebruik de tweede steunhoogte. Wissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken. |
|  | ONTDOOIEN | Om voedsel sneller te ontdooien. Zet het voedsel in het midden van de oven, niveau 3 |
|  | ECO* | Gevulde braadstukken en stukken vlees op één niveau bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk weer ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is. We raden aan de 2de steunhoogte te gebruiken. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen vóór de bereiding. |
|  | VOORVERWARMEN | Om de oven snel voor te verwarmen. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. |

























*Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014






Het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "HETE LUCHT" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden.









Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Bereidingstabellen

| Soort voedsel | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---------------|---------------------------|------------------|-----------------------|
| GEBAK, TAART ETC. | | | | | |
| Luchtig gebak |  | X | 2/3 | 160-180 | 30-90 |
| |  | X | 1-4 | 160-180 | 30-90 |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart) |  | X | 2 | 160-200 | 35-90 |
| |  | X | 2-4 | 160-200 | 40-90 |
| Koekjes / taartjes |  | X | 3 | 150-170 | 20-45 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 150-170 | 20-45 |
| Soesjes |  | X | 3 | 180-200 | 30-40 |
| |  | X | 2-4 | 170-190 | 35-45 |
| Meringues |  | X | 2 | 90 | 150-200 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 90 | 140-200 |
| Brood/pizza/focaccia |  | X | 1/2 | 190-250 | 15-50 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 200-240 | 20-30 |
| Diepvriespizza's |  | X | 3 | 250 | 10-30 |
| |  | X | 2-4 | 230-250 | 10-30 |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche) |  | X | 3 | 180-200 | 40-55 |
| |  | X | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 30-60 |
| Vol-au-vent / korstdeeg |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 |
| |  | - | 2-4/5-3-1 | 180-190 | 20-40 |
| Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels |  | X | 2 | 190-200 | 45-65 |
| Lasagne en vlees |  | X | 1-4 | 200 | 50-100*** |
| Vlees en aardappelen |  | X | 1-4 | 190-200 | 45-100*** |
| Vis en groente |  | X | 2-4 | 180 | 30-50*** |
| Complete maaltijd Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagna (niveau 3) / Vlees (niveau 1) |  | X | 1-3-5 | 180-190 | 40-120*** |
| Braadvlees/gevulde braadstukken |  | - | 2 | 180-200 | 100-150*** |

| Soort voedsel | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---------------|---------------------------|------------------|-----------------------|
| VLEES | | | | | |
| Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1Kg |  | X | 3 | 190-200 | 80-120 |
| Kip / konijn / eend 1Kg |  | X | 2 | 200-230 | 50-100 |
| Kalkoen / gans 3Kg |  | - | 2 | 190-200 | 100-160 |
| VIS | | | | | |
| Vis uit de oven/in folie 0.5Kg (filet, heel) |  | X | 2 | 170-190 | 30-50 |
| GROENTEN | | | | | |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) |  | X | 2 | 180-200 | 50-70 |

Bereidingstabel met GRILL-functie

| Soort voedsel | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanaf bodem) | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---------------|---------------------------|------------------|-----------------------|
| Toast |  | 5' | 5 | 250 | 1-4 |
| Visfilet / moten vis |  | - | 4 | 230 | 10-30* |
| Worstjes/spiezen/ spareribs/ hamburgers |  | - | 5 | 250 | 10-30* |
| Lamsbout/schenkel |  | X | 3 | 200-210 | 50-90** |
| Gegratineerde groenten |  | - | 3 | 200-210 | 20-55 |
| Gebakken aardappelen |  | X | 3 | 200-210 | 30-55** |
| Gebraden kip 1-1.3 Kg |  | X | 2 | 200-220 | 50-70** |
| Rosbief rosé 1Kg |  | X | 3 | 200-210 | 30-50** |

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

Reiniging en onderhoud

REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING!

- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Buitenkant van de oven

i BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

i BELANGRIJK: gebruik geen schuurponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauwwarm is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD). Het glas aan de binnenkant is glad, om het gemakkelijk te kunnen reinigen.

OPMERKING: als levensmiddelen met een hoog watergehalte langdurig bereid worden (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

⚠ WAARSCHUWING!

- Tijdens en na de reiniging via pyrolyse moeten huisdieren (vooral vogels) uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

Accessoires

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

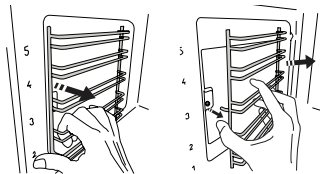
ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING!

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

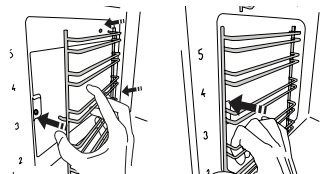
De roostergeleiders verwijderen

Pak de buitenkant van de geleider stevig vast en trek het naar u toe om de steun en de twee interne pennen uit hun zittingen te trekken.



De roostergeleiders terugplaatsen

Plaats ze bij de ovenruimte en steek eerst de twee pennen in hun zittingen. Plaats vervolgens het externe gedeelte bij zijn zitting, breng de steun in en druk stevig naar de wand van de ovenruimte zodat de roostergeleider goed vastzit.



De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).

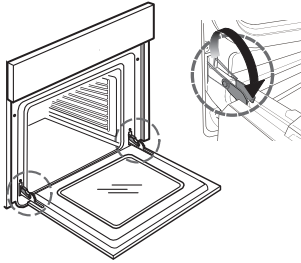


fig. 1

3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2, 3, 4).

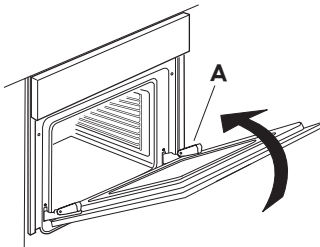


fig. 2

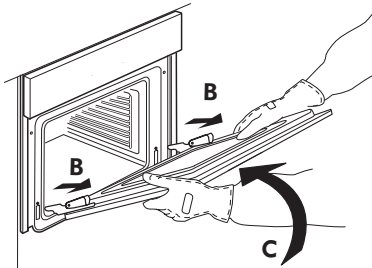


fig. 3

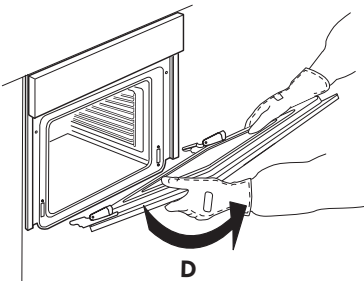


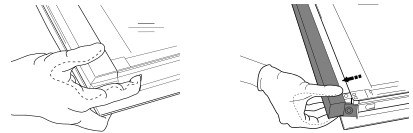
fig. 4

De deur weer terugplaatsen

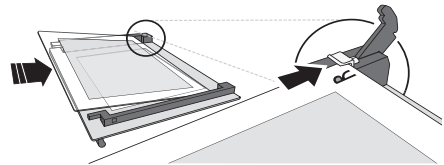
1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

De ruit schoonmaken

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.
3. Om de interne ruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" te zien is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Het lampje aan de vervangen

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

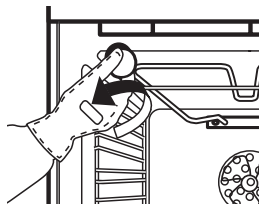


fig. 5

2. Draai het beschermkapje los (Fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

OPMERKING:

- Gebruik alleen halogeenlampen van 25/230 V, type G9, T300°C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt, is speciaal ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt om huishoudelijke ruimtes te verlichten (Regelgeving Commissie (EG) Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij erkende servicecentra van IKEA..

Wat moet u doen als...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| De oven werkt niet. | Er is geen elektrische stroom. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft. |
| | De oven is niet aangesloten op de netvoeding. | Sluit de oven aan op het stopcontact. |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer | Softwareprobleem | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F" |

Voordat u het erkende servicecentrum belt:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Wat moet u doen als...".
2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost. Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum van IKEA als de storing nog steeds optreedt na bovengenoemde controles.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje)

SERVICE 0000 000 00000



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

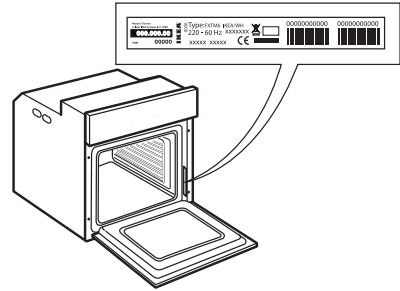
Neem contact op met het erkende servicecentrum van IKEA als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Technische gegevens

| | |
|--|------------|
| Type product: Ingebouwde elektrische oven | |
| Identificatie model: BEJUBLAD 604.116.64 | |
| Aantal ruimtes | 1 |
| Hittebron | Electrical |
| Aantal functies | 6 |
| Bruikbaar volume. Gemeten met eventuele roosters aan de zijkant en katalytische panelen verwijderd l | 7l |
| Oppervlak van de grootste bakplaat cm ² | 1191 |
| Energiezuinigheidsklasse (laagste verbruik) | A+ |
| Energiezuinigheidsindex | 81,2 |
| Energieverbruik Conventionele functie (bij standaard belasting en boven- + onderverwarming) kWh/cyclus | 0,89 |
| Energieverbruik Ventilatiefunctie hetelucht (met standaard belasting en heteluchtverwarming) kWh/cyclus | 0,69 |
| Bovenste verwarmingselement W | 1800 |
| Onderste verwarmingselement W | 1000 |
| Grillelement W | 1800 |
| Verwarmingselement ventilator W | 1800 |
| Koelventilator W | 15 |
| Ovenlampje W | 25 |
| Vermogen ovenventilator W | 22 |
| Totaal nominaal vermogen W | 2900 |
| Afmetingen | |
| Breedte mm | 595 |
| Hoogte mm | 595 |
| Diepte mm | 550 |
| Gewicht van het apparaat BEJUBLAD Kg | 29 |

Technische gegevens

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installatie

Deurvergrendeling

Voor het openen van de deur met de deurvergrendeling, zie Fig. 1.

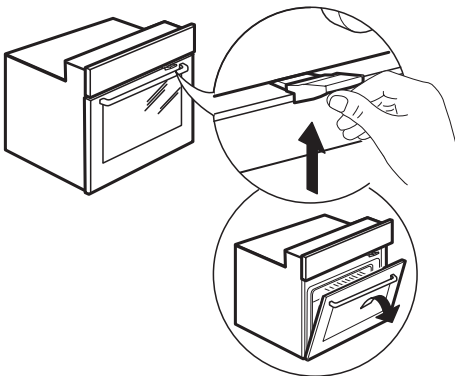


Fig. 1

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de handelingen in de volgende afbeeldingen (zie Fig. 2) in de juiste volgorde uit te voeren.

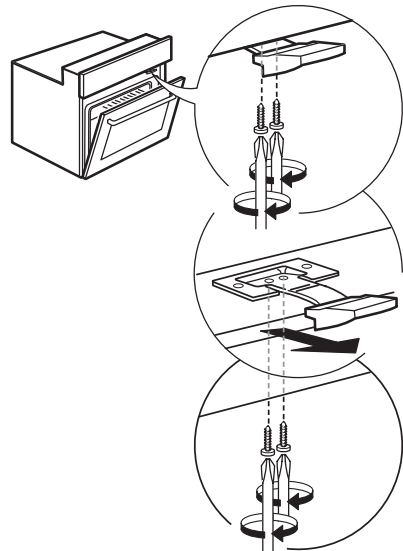


Fig. 2

Elektrische aansluiting

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende electricien. Neem contact op met een erkend servicecentrum van IKEA.

Bescherming van het milieu

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Gebruik geen stoomreinigers.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. - risico van brandwonden

⚠ WAARSCHUWING!: Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING


De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven. 

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke

milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven nog doorgaren nadat de oven uitgeschakeld is.

VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.



IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?

Deze garantie is vijf jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie zal de service uitvoeren?

De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel "Wat is er niet gedekt door deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.

Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie

of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.

- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorzien schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.

- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen lokale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:

- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:

- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

i Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

i **BEWAAR DE KASSABON!**
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?

Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

| | |
|--|---|
| Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: | 026200311 |
| Tarif/Tarif/Tarif: | Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif |
| Openingstijd: | Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00 |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00 |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

БЪЛГАРИЯ

| | |
|------------------|---------------------------------|
| Телефонен номер: | 02 4003536 |
| Тарифа: | Локална тарифа |
| Работно време: | понеделник - петък 8.00 - 20.00 |

ČESKÁ REPUBLIKA

| | |
|------------------|------------------------------|
| Telefonní číslo: | 225376400 |
| Sazba: | Míst ní sazba |
| Pracovní doba: | Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00 |

DANMARK

| | |
|----------------|--|
| Telefonnummer: | 70150909 |
| Takst: | Lokal takst |
| Åbningstid: | Mandag - fredag 9.00 - 20.00 |
| | Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00 |

DEUTSCHLAND

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| Telefon-Nummer: | 06929993602 |
| Tarif: | Ortstarif |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

ΕΛΛΑΔΑ

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Τηλεφωνικός αριθμός: | 2109696497 |
| Χρέωση: | Τοπική χρέωση |
| Ώρες λειτουργίας: | Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00 |

ESPAÑA

| | |
|-----------|--------------------------------|
| Teléfono: | 913754126 (España Continental) |
| Tarifa: | Tarifa local |
| Horario: | Lunes - Viernes 8.00 - 20.00 |

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Numéro de téléphone: | 0170480513 |
| Tarif: | Prix d'un appel local |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00 |

HRVATSKA

| | |
|----------------|----------------------------------|
| Broj telefona: | 0800 3636 |
| Tarifa: | Lokalna tarifa |
| Radno vrijeme: | Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00 |

ÍSLAND

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Símanúmer: | 5852409 |
| Kostnaður við símtal: | Almennt mínútuverð |
| Opnunartími: | Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00 |

ITALIA

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| Telefono: | 0238591334 |
| Tariffa: | Tariffa locale |
| Orari d'apertura: | Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00 |

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

| | |
|-------------------|---|
| Telefono numeris: | (0) 520 511 35 |
| Skambučio kaina: | Vietos mokestis |
| Darbo laikas: | Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00 |

LUXEMBOURG

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Numéro de téléphone: | 035220882569 |
| Tarif: | Prix d'un appel local |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00 |

MAGYARORSZÁG

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Telefon szám: | (06-1)-3285308 |
| Tarifa: | Helyi tarifa |
| Nyitvatartási idő: | Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00 |

NORGE

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Telefon nummer: | 23500112 |
| Takst: | Lokal takst |
| Åpningstider: | Mandag - fredag 8.00 - 20.00 |



NEDERLAND

| | |
|---------------|--|
| Telefoon: | 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA |
| | 0031-50 316 8772 international |
| Tarif: | Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief. |
| Openingstijd: | Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00 |
| | Zaterdag 9.00 - 21.00 |
| | Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00 |

ÖSTERREICH

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| Telefon-Nummer: | 013602771461 |
| Tarif: | Ortstarif |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

POLSKA

| | |
|-------------------|--|
| Numer telefonu: | 225844203 |
| Stawka: | Koszt połączenia według taryfy operatora |
| Godziny otwarcia: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

PORTUGAL

| | |
|-----------|------------------------------|
| Telefone: | 213164011 |
| Tarifa: | Tarifa local |
| Horário: | Segunda - Sexta 9.00 - 21.00 |

ROMÂNIA

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Număr de telefon: | 021 2044888 |
| Tarif: | Tarif local |
| Orar: | Luni - Vineri 8.00 - 20.00 |

РОССИЯ

| | |
|-------------------|---|
| Телефонный номер: | 84957059426 |
| Стоимость звонка: | Местная стоимость звонка |
| Время работы: | Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00 (Московское время) |

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

| | |
|--|--|
| Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: | 0225675345 |
| Tarif/Tarif/Tariffa: | Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |
| Heures d'ouverture: | Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00 |
| Orario d'apertura: | Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00 |

SLOVENSKO

| | |
|------------------|---------------------------------|
| Telefónne číslo: | (02) 50102658 |
| Cena za hovor: | Cena za miestny hovor |
| Pracovná doba: | Pondelok až piatok 8.00 - 20.00 |

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Број телефона: | 011 7 555 444 |
| стопа: | lokalna курс |
| Радно време: | Понедељак - субота 9.00 - 20.00 |
| | недеља 9.00 - 18.00 |

SUOMI

| | |
|----------------|--|
| Puhelinnumero: | 0981710374 |
| Taxa: | Yksikköhinta |
| Aukioloaika: | Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00 |

SVERIGE

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Telefon nummer: | 0775-700 500 |
| Taxa: | Lokal samtal |
| Öppet tider: | Måndag - Fredag 8.30 - 20.00 |
| | Lördag - Söndag 9.30 - 18.00 |

UNITED KINGDOM - IRELAND

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Phone number: | 02076601517 |
| Rate: | Local rate |
| Opening hours: | Monday - Friday 8.00am - 6.00pm |
| | Saturday 8.30am - 4.30pm |
| | Sunday 9.30am - 3.30pm |



23256

AA-2096631-2